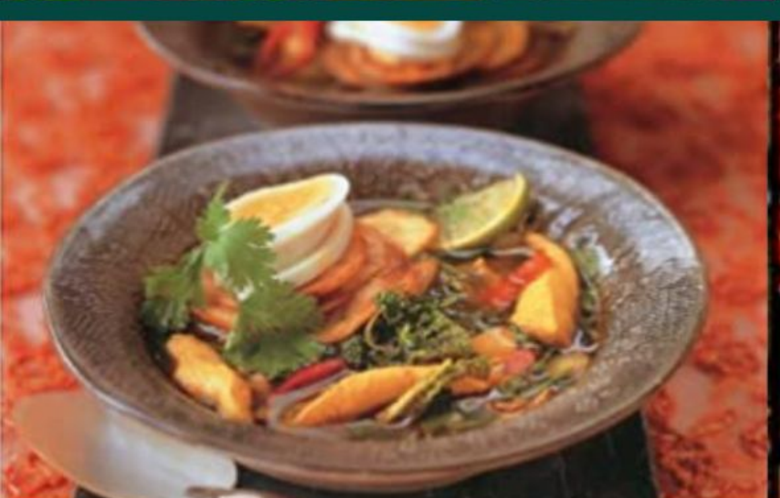
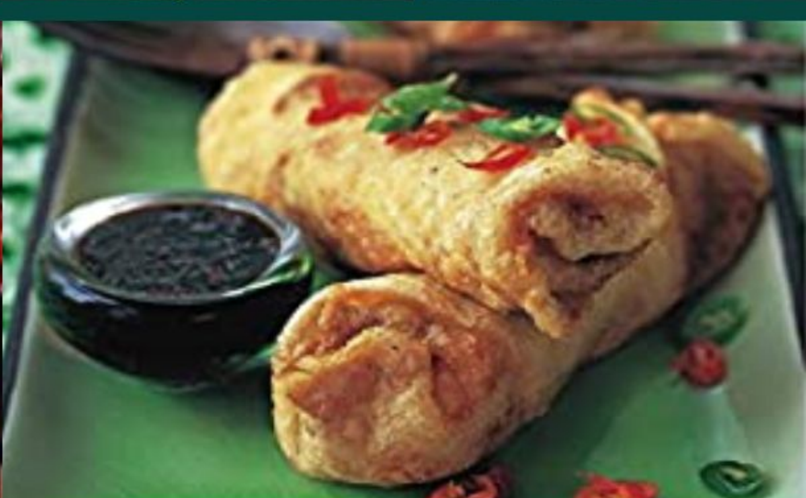




المطبخ الإندونيسي









قرفة



فلفل ابيض



لاوس (الخولنجان)



جوزة الطيب



فلفل حار



داون سلام



يانسون



السمسم



جوز الهند



كزبرة اسود



القرنفل



كزبرة



كافير ليمون



تمر هندي



الهيل



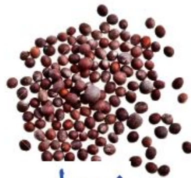
سيراى (عشب الليمون)



كركم



فلفل اسود



خردل



يانسون نجمي



بقدونيس



كونشى جنزبيل



الثوم



زنجبيل



كاميرى



سكر جوز الهند البني



كلواك - كلويك



فول سودانى



البصل



كنشور جنزبيل



مكونات البهار الجاوي :
12ملعقة طعام كزبرة ناشفة محمصة قليلاً ومطحونة
6ملاعق طعام خولنجان مطحون
2ملعقة طعام فلفل اسود مطحون
ملعقة طعام جوزة الطيب مطحونة
2ملعقة طعام شمر مطحون
ملعقة طعام قرفة مطحونة
ملعقة طعام هرد مطحون
ملح صيني (اجينو موتو



الخلطه السريه للاكل الجاوي

مكونات الخلطه السريه للاكل الجاوي :



فلفل احمر عادي وفلفل احمر عروق مطحونين
ثوم وبصل مطحونين ناعم
احط الزيت وفوقو الفلفل الاحمر بنوعيه واحط عليه التوم والبصل كمان
وفوقهم خولنجان-ورق غار-ورق ليمون او ليمون او ملح ليمون-زنجبيل-فلفل اسود او ابيض-ملح-جوز الهند مع شويه مويه
لازم الخلطه تصير سميكه زي الكاتشاب ولونها احمر وازا صارت غامقه ازود جوز الهند شويه



واستخدمها مع الاكلات ملعقة او ملعقتين مع كل وصفه كبهارات
















اسماء اشهر وافضل والذ الاكلات الجاوية

اول شي نشرح لكم البهارات الجاويه..

لهم مجموعة بهارات الأفضل تطبخين فيها حتى يكون الطعم لذيذ وتكون الأكله مضبوطة وللعلم اغلب الأكلات الجاوية ما تحتاجين هذه البهارات هناك بهارات اخرى تقطع بشكل كبير وتوضع مع الاكل اثناء الطبخ توجد في محلات بيع الأكل الجاوي وهي منتشرة والان اقول لكم البهارات الاخرى المطحونة اللي بنحتاجها في بعض الأكلات :

البهـــــار الجاوي

مكونات البهار الجاوي :
12ملعقة طعام كزبرة ناشفة محمصة قليلاً ومطحونة
6ملاعق طعام خولنجان مطحون
2ملعقة طعام فلفل اسود مطحون
ملعقة طعام جوزة الطيب مطحونة
2ملعقة طعام شمر مطحون
ملعقة طعام قرفة مطحونة
ملعقة طعام هرد مطحون
ملح صيني (اجينو موتو

مقادير خلطة البهارات الأندونيسية الجاوية :

1) ملء 6 ملاعق طعام كزبرة ناشفه (جلجلان) مطحـونة .
2) ملعقة طعـام خولنجان(عِـزق الهيل) ناعـم .
3) ملء ملعقة صغيرة قرفة (دارسين) مطحونة ناعمة .
4) ملء ملعقة طعام فلفل أسود مطحون .
5) ملء نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة .
6) ملء نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحـون .
7) ملء نصف ملعقة صغيرة كمّون مطحون .
8) ملء ملعقة صغيرة شمر مطحـون .
9) ملء ملعقة شاي كركم (هرد) مطحون .
10) ملء نصف ملعقة صغيرة بودرة زنجبيل .

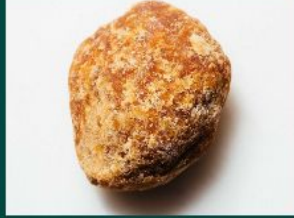
طريقة خلطة البهارات الجاوية:

تخلط جميع المقادير مع بعضها.
ويمكن مضـاعفة الكمية بنفس النسـب السـابقة .
توضع البهارات في قارورة زجاجية أو برطبان محكم الغلق للمحافظة على النكهة والطعم ويمكن حفظها في الفريزر لمدة طويلة ..
وتستعمل في تبهير جميع المـأكولات الإندونيسـيّة

















ساتي الدجاج الاندونيسي







مقادير وطريقة عمل ساتي الدجاج الاندونيسي

لحم مقطع مكعبات أو دجاج
بصل مبشور
ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة
ملح
قليل خل
ملعقة صغيرة ملح صيني (اجينو موتو)
ثوم مدقوق مع حبة كميري

الطريقه:
1/ نخلط اللحم أو الدجاج مع المقادير السابقة ويترك ساعة ثم يشك في عيدان للشوي ثم يشوى على الفحم أو يقلى في الزيت أو يوضع في الفرن حسب الرغبة
2/ ثم نعمل خلطة اللوز:
نحمس على الناشف في مقلاة تقريباً 3ملاعق لوز ثم نضيف ثوم مدقوق وفلفل حار ويحمس ثم يخلط في الخلاط مع ماء كافي لخلطه ثم نضع عليه صلصة الصويا (ملعقة كبيرة) ثم يوضع على اللحم بعد أن ينضج وبعد أن يرتب في صحن التقديم
يقـــــــدم مع الأرز الأبيض أو الأرز بالخضار

ساتيه آيـــــام (ساتيه الدجاج)



المقادير:

8صدور دجاج مخلية من العظم ومن الجلد مقطعة مكعبات

ملعقة كبيرة ثوم مدقوق

ملعقة شاي ملح

ربع كوب صلصة الصويا (كاشاب اسود)

5ملاعق كبيرة زيت



الطريقه:

1/ نضع الدجاج مع المقادير السابقة ويترك ساعة ثم يوضع في اسياخ للشوي

ثم يشوى حسب رغبتك على الفحم او في الزيت او في الفرن

لتحضير الصلصة

2كوب زبدة الفول السوداني ذات الغطاء الاحمر قودي

ملعقة هرد(كركم)

عصير ليمونة

زيت

ربع كوب صلصة صويا

كاس كبير ماء

ملعقة كبيرة سكر



1/نحمر الثوم في قليل زيت ثم نضيف باقي المقادير ثم نتركها على النار حتى تثقل

2/نحضر الساتيه ونسكب عليه مقادير الصلصة السابقة ثم يزين بالبصل المحمر

ساتي اللحم الأندونيسي:

بودرة الفلفل الحار لعمل الصلصة, ملعقة صغيرة
زنجبيل مفروم لعمل الصلصة, ملعقة صغيرة
بصل مفروم, حبة
زيت لعمل الصلصة,2 ملعقة كبيرة
ثوم لعمل الصلصة,2 فص
فول سوداني لعمل الصلصة, كوب
زنجبيل مبشور,2 ملعقة صغيرة
ثوم ,2 فص
زيت ,2 ملعقة كبيرة
صلصة صويا , كوب
لحم ستيك ,750 جرام
كاري ,2 ملعقة صغيرة
كمون , ملعقة صغيرة
حليب جوز الهند ,400 ملل
سكر بني ,3 ملعقة كبيرة
عصير ليمون , ملعقة كبيرة
ملح حسب الرغبة,







طريقة التحضير

- يقطع اللحم إلى شرائحٍ طويلةٍ، ثم يتبل بصلصة الصويا والزيت والثوم المفروم، والزنجبيل المبشور، ويغطى الإناء ويبرد في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل حتى يتشرب اللحم التتبيلة.

طريقة عمل ساتي اللحم الأندونيسي:
- تخرج شرائح اللحم من الثلاجة، وتوضع في أسياخٍ خشبيةٍ، ثم توضع على الشواية، مع الحرص على تقليب اللحم على الجوانب بعد دقيقتين تقريباً حتى يصبح اللحم طرياً وناضجاً.

- ترص أسياخ اللحم المشوي في طبق التقديم، وتصب فوقها صلصة الساتي، أو يمكن وضع صلصة الساتي في طبقٍ صغيرٍ بجوار أسياخ اللحم.



طريقة عمل صلصة الساتي:

- يطحن الفول السوداني في الخلاط حتى يصبح ناعماً.

- يحمر البصل المفروم في الزيت، ثم يضاف إليه الثوم والزنجبيل المفروم، والفلفل الحار والكاري والكمون، ويترك الخليط على النار لمدة دقيقتين تقريباً.

- يضاف الفول السوداني وحليب جوز الهند والسكر البني إلى الخليط السابق، مع التقليب جيداً، ثم يبقى على نارٍ هادئةٍ حتى تتكثف الصلصة، ثم يضاف إليها عصير الليمون والملح حسب الرغبة، وتصبح صلصة الساتي جاهزةً.

==========================



طريقة عمل سمبل اللوز

المقادير:

كاسة لوز سوداني مقشر ومطحون خشن

2بصل مقطع شرايح خفيفة

2حبة طماطم مقطعة صغير

نص ملعقة كبيرة ثوم مدقوق

نص ملعقة كبيرة فلفل احمر مدقوق

نص كاسة عصير (تمر هندي)

ملعقة شاي ملح صيني

ملح

ربع كاس زيت

ملعقة كبيرة زيت جوز الهند

الطريقه:

1/ نقدح الزيت وزيت جوز الهند على النار ونضع البصل ويحمس حتى يصبح ذهبي اللون ثم نضع الطماطم والملح ويترك حتى يذبل الطماطم

2/ نضع الثوم والفلفل والتمر هندي والملح الصيني واللوز ويقلب ويترك على نار هادئة حتى يبقى على زيته ثم يقـــــــدم









دنـــدن (لحم ناشف)

المقادير:

نص كيلو لحم بقري ستيك قطعة كبيرة
قطعة حمر(تمر هندي)
نص ملعقة كبيرة فلفل أحمر
ملعقة الشاي فلفل اسود
نص ملعقة ملح
نص كاس زيت
2عصير ليمونة
ملعقة كبيرة خل اسود
ملعقة كبيرة صلصة

الطريقه:

1/ نغسل اللحمة وتغمر بالماء ونضع عليها الحمر وتوضع على النار حتى تستوي نص استواء
2/ ننشل اللحمة من الماء وتصفى وتترك لتبرد، ثم تقطع شرايح رفيعة ورقيقة جداً
3/ نقدح الزيت على النار ونضع اللحمة وتقلب قليلا ثم نضع الليمون والخل والفلفل والملح والصلصة والفلفل الأسود وتقلب باستمرار حتى تجف وتوضع في مصفاة
4/ توضع في الصحن المعد للتقديم







الروان باللحـــــــم

المقادير:

نص كيلو لحم غنم مقطع مكعبات صغيرة بدون عظم

2بصل مفروم

ملعقة كبيرة ثوم مدقوق

نص ملعقة بهارات جاوية

2حبة طماطم معصورة

كاسة عصيرتمر هندي

ثلث كاسة زيت

نص ملعقة كبيرة(فلفل احمر مطحون-ملح)

ملعقة كبيرة زيت جوز هند

2كاسة ماء

نص كاسة ماء جوز هند

الطريقه:

1/ نحمس البصل ثم الثوم حتى يحمر ثم نضع اللحمة والبهار والفلفل ويقلب جيدا حتى تشرب اللحمة ماءها

2/ نضع على اللحمة عصير التمر هندي والطماطم والماء ويترك على نار هادئة حتى تشرب ماءها

3/ نضع الملح وماء جوز الهند ويقلب بين فترة واخرى حتى يبقى على سمنه

4/ يوضع للتقديم مع ارز ابيض

الرندن لحم البقر بالطريقة الأندنوسية







: المقادير

بصلة متوسطة .
نصف رأس ثوم .
فلفل أحمر بودرة .
(زنجبيل ؛ لينكوس ؛ بوه كرس .) يطحن ناعم مع قليل من الماء
سري ؛ دون سالم ؛ دون كونيد (ورق الهرد) ؛ حومر .. صلصة .
نصف بكت نار جين بودرة .
نار جين خشن .
لحم بقر أو دجاج .

الطريقة :

1/ تحمص المقادير المطحونة في الزيت وتضاف إليها الأوراق
حتى يحمر قليلا ثم يضاف إليه الصلصةويترك حتى يظهر الزيت .
2/ يضاف اللحم ويترك ليسبك لمدة(10د) ثم يضاف النار جين
البودرة المذاب في الماء أو ماء النار جين ويترك على نار هادئة .
3/ نأخذ النار جين الخشن ويحمر على نار هادئة ثم يدق ويضاف
بعد استواء اللحم ويحرك ثم يطفئ النار .
يقدم مع الرز الأبيض







طريقة سمبل اللحم من المطبخ الاندونيسي
لعمل سمبل اللحم :

مقدار من اللحم البقري - بصل - ثوم- نصف كوب صلصة طماطم - نصف كوب طحينة مخففة بقليل من الماء - 2مكعب ماجي- 2ملعقة طعام فلفل ا حمر شطة بودرة وهو اهم شي في الطبخة زيت للطبخ

الطريقة :
يسلق اللحم البقري مع ورق غار الى ان ينضج ثم يقطع الى شرائح طولية يقدح الزيت في تاوه يفضل ان تكون سميكة حتى لاتلتصق الطحينة اثناء الطبخ
يضاف البصل والثوم ثم اللحم يقلب جيدا ثم صلصة الطماطم والماجي والفلفل الحار
يترك لمدة 10 د على نار متوسطة ثم تضاف الطحينة وتترك على نار هادئة جدا الى ان تتسبك ويصعد الزيت للأعلى وذلك علامة التسبيك







فاصوليا ناشفة بلحم الغنم

المقادير:
بصل مقطع صغير
ثوم مدقوق
لحم مقطع شرايح رفيعه
فاصوليا شرايح مثل القلم
كاشاب (صوص الصويا)

الطريقه:
1/ نحمس البصل ثم الثوم ثم نضع اللحم ويحمس ثم الفاصوليا ونحمس ونضيف قليل ماء حتى تستوي الفاصوليا لكن ليس استواء كامل ثم نضع اخر شي الكاشاب
تقدم مع الأرز الأبيض







ايدام بطاطس باللحـــــــم

المقادير:
بصل مقطع صغير
لحم مقطع مكعبات صغيرالافضل بدون عظم
ثوم مدقوق
2كميري
نص حبة طماطم مقطعه صغير
2ملعقة صلصة
2بطاطس مقطع مكعبات صغيرة
ملح
عود سيراي

الطريقه:
1/ نحمس البصل ثم اللحم ثم الثوم المدقوق معاه الكميري يقلب حتى يحمر ثم نضع الطماطم ثم نضع الصلصة ويقلب حتى يبدا يلصق بالقدر ثم نكب ماء (ممكن بدل الماء العادي ماء جوز الهند يعني 2ملعقة بودرة جوز الهند مذابه في ماء تضاف للطبخة وممكن نستغني عنه للي ما يحب طعم الجوز هند)
2/ ثم نضع البطاطس المقطع مكعبات ثم نهدي على النار حتى يستوي الجميع ثم اخر شي نضيف الملح والسيراي
تقـــــدم مع الأرز الابيض







ايدام البطاطس باللحم المقلي

المقادير:
لحم غنم مقطع مكعبات صغيرة جداً بدون عظم
بصله مقطعه صغير
ثوم مدقوق مع 2حبة كميري
2حبة طماطم كبيرة مبشورة
2بطاطس مقطع مكعبات صغيرة ومقلي
ملح
صلصة حسب الرغبة

الطريقه:
1/ نحمس البصل ثم نضع اللحم ويحمس ثم نضع الثوم ويحمس قليلا ثم نضيف الطماطم ويترك قليلا على النار ، ثم نضيف قليل ماء حتى تستوي اللحمة بعد استواء اللحمة ويكون كمية الماء قليله جدا في القدر نضيف الملح والبطاطس المقلي واذا حبيتي تضيفي صلصة على الرغبة ونقلب بحذر ثم نطفي النار (لايترك على النار كثيرا بعد اضافة البطاطس)بس مجرد نقلبه قليل ونطفي
تقـــــــــدم مع الارز الابيض

بيركـــــــــــدل (كفتة بطاطس)

المقادير:

بصـــــــل كمية كبيرة مقطع كبير ومقلي (ممكن 3حبات كبيرة)

ثوم كمية كبيرة ومقلي (ممكن 3فصوص كبيرة)

3حبات بطاطس كبيرة مقطعه كبيرة ومقلية

لحمة أو دجاج مفروم معصج (يعني مكشن مع بصل وبهارات وملح)







الطريقه:

1/ نخلط الجميع بعد قلي الخضار السابقة ويفرم بالفرامة الصغيرة حق فرم الفلفل أو البصل (نفرم البصل والثوم والبطاطس فقط)

وممكن ندق البطاطس في الهاون ونفرم البصل والثوم فقط في الفرامة

2/ ثم نضيف له اللحم المفروم أو الدجاج المفروم اللي تم تكشينه من قبل نخلطه مع البصل والثوم والبطاطس ونضيف ملح وقليل كمون (ملعقة الشاي) ثم يخلط جيداً ثم نعمله بشكل اصابع كل الكمية بعد ذلك نغمسه في بيض ثم بقسماط ثم نقلي في زيت وسط الحرارة حتى تصبح ذهبية اللون ونحاول ما نخليها كثير على النار تتحمر بسرعة وتقلب ثم نشيلها بسرعة ،توضع في صحن مفروم بالبقدونس الناعم وشرايح الليمون







فاصوليا ناشفـــــــة

المقادير:

2صدر دجاج مقطع شرايح صغيرة

بصل مقطع صغير

ثوم مدقوق

1 مكعب ماجي(حبة وليس مكعب كامل)

فاصوليا مقطعه مثل القلم

2جزر مقطع مثل القلم

ملعقة صغيرة فلفل اسود

ملح

ملعقة كبيرة ونص صلصة

الطريقه:

1/ نضع زيت في مقلاة ونحمس الدجاج فيها حتى يحمر يشوح فقط ثم نشيله ونضع البصل ويحمس ثم نضع الثوم ويحمس ثم نرجع الدجاج مره اخرى ويحمس معاه ثم نضع الماجي

2/ نضع بعد ذلك الفاصوليا والجزر وتحمس ثم الصلصة ثم نضيف الفلفل الاسود والملح ونضيف قليل ماء حتى تستوي الخضار ولكن ليس استواء كامل

تقــــــــــدم مع الأرز الابيض







كاري الدجاج بالبطاطس (كاري آيام كنتان)

المقادير:

دجاجة مقطعه صغير

2حبة بطاطس مقطع مكعبات ومقليه

بصلة مقطعه صغير

ملعقة ثوم مدقوق

ملعقة شاي(زنجبيل اخضر مفروم-كمون-ملح-قرفة)

حبة قرنفل

كوب زيت

كوب ماء جوز هند

2حبة طماطم معصورة

2ملعقة صلصة

نص كاس كبير عصير جوز هند (بودرة الجوز هند تذاب في كاس ماء)

الطريقه:

1/ يحمر البصل ثم الثوم ثم نضيف جميع البهارات ثم نخلط الجميع بالخلاط الكاس ثم نرجع القدر على النار

2/ ثم نضيف الطماطم والصلصة ويترك قليلا ثم نضيف باقي المقادير ويترك لينضج . يقدم مع الارز الابيض







دجاج بالكـــــــركم

المقادير:
دجاجة ونص مقطعه صغير وخالية من الجلد
2بصل مقطع شرايح رفيعة
نص ملعقة كبيرة ثوم مدقوق
نص ملعقة كبيرة بهارات جاوية مطحونة
ملعقة كبيرة اجينو موتو(ملح صيني)
2حبة طماطم مقطع صغير
نص ملعقة كبيرة(فلفل احمر-كركم)
نص كاسة زيت
ملعقة كبيرة بودرة جوز هند
ملعقة شاي ملح
نص كاسة ماء

الطريقه:
1/ نضع الدجاج في القدر ونضع عليه الزيت والبصل ويرفع على النار ويقلب حتى يشرب ماءه
2/ ضعي جميع المقادير السابقة والماء ويقلب ويترك على نار هادئة حتى يبقى على سمنه
3/ يوضع في الصحن المعد للتقديم مع ارز ابيض وكربو

رز بالخضار مع كشنة الدجاج

مقادير الرز بالخضار:
بصلة مقطعه صغير
ثوم مدقوق
كاس رز ابوكاس منقوع بماء حار ثم مسلوق ليس استواء كامل مقارب للنضج
نص كاس بازلاء
نص كاس جزر مقطع صغير جداً ومسلوق نص سوا
نص كاس بطاطس مقطع صغير ومسلوق نص سوا
نص كاس ذرة مسلوقة
ملح
مكعب صغير ماجي







الطريقه:
1/ نحمس البصل حتي يحمر ثم الثوم ونقلب ثم نضيف الماجي والخضار ونقلب قليلا ثم نضيف الرز المسلوق ونقلب بحذر ثم نضيف الملح ونقلب قليلا ثم نطفي عليه .

كشنة الدجاج
المقادير:
3صدور دجاج مقطع صغير
بصلة مقطعه صغير
ثوم مدقوق
مكعب صغير ماجي
ملعقتين كبيرة صلصة
ملعقة صغيرة من(كمون-هيل-فلفل اسود-ملح -بهاراتك المشكلة بهاراتك وليس البهارات الجاوية)







ايدام روبيان

المقادير:

بصل مقطع صغير

1حبة طماطم وسط مقطع صغير

روبيان مقطع صغير

1فلفل رومي (احمر واخضر) مقطع

ثوم مدقوق

بهار جاوي(عود سراي -2ورق غار)

فلفل احمر حار

الطريقه:

1/ نحمس البصل ثم الثوم ثم الفلفل الحار ثم نضع الروبيان ثم البهار الجاوي ثم نضع الطماطم ونحمس ونتركهم حتى الأستواء

2/ قبل ما نطفي عليه نضيف الفلفل الرومي ونطفي النار

تقـــــــدم مع الأرز الابيض او الخبز







طريقة الربيان الناشف مع الخضار من المطبخ الاندونيسي بالصور

لعمل الربيان الناشف مع الخضار:

مقدار من الربيان الناشف حسب عدد الأشخاص (يوجد في السوبر ماركت) 2ملعقة كتشاب اندونيسي (صوص الصويا حلوة) نصف حزمة بصل اخضر - 2 حبة متوسطة بصل ابيض - 2 حبة كوسى - 1حبة فلفل رومي
4 اربع قرون فلفل اخضر حار - ملح - ملح اجيني موتو - 1 كاس عصير طماطم - ملعقة صغيرة زنجبيل مدقوق.

الطريقة :

تقطع الخضار الي مكعبات . يقدح الزيت ثم يضاف علية البصل يشوح الى ان يذبل يضاف الربيان بعد غشله جيدا الى البصل ويقلب جيدا تضاف الخضروات وعصير الطماطم والمح وصوص الصويا ويترك على نار هادئة الى ان يتسبك........ ملحوظة بعض انواع الروبيان تجفف بكمية كبيرة من الملح لذلك يجب عليك النتباه من الملح
يقدم مع الرز الابيض







كاري السمك

المقادير:

معجون مكون من

بصل ثوم كركم كميري

بهارات اخرى

قطعة وسط خولنجان

نصف عود سيراي

ورقتان سالام

ملح

بودرة حليب جوز الهند

ماء

الطريقة:

الكركم ان فرش افضل بس اذا ماعندك ممكن
تستخدمي الكركم البودرة

يكشن المعجون ف مقدار من الزيت ويضاف باقي
البهارات ويقلب حتى تفوح الرائحة

يضاف قطع السمك ثم كمية ماء كافية لغلي السمك
ويترك حتى ينضج السمك

استخدمت السمك الفيليه فرش من البنقلة(سوق
السمك) تقدري تستخدمي المفرزن

بعد مايستوي السمك حطي بودرة حليب جوز الهند
تقريبا ملعقتين او ثلاتة حسب السمك اللي تحببه يغلى
دقيقتين ويطفى النار ويقدم

ممكن تستبدلي بدل السمك دجاج





مكونات:
سمكة واحدة كبيرة / 2 سمكة كاملة متوسطة الحجم (حوالي 600 جم) - إما Snapper أو Tilapia أو Seabass ، إلخ (أستخدم الذيل الأصفر)
عصير من 1 ليمونة

نقيع:
3 شموع (بوآ كيراس)
4 كراث
3 فصوص ثوم
1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم
1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
2 ملعقة صغيرة ملح
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا

صلصة التتبيل:
نصف كوب (60 مل) من كيكاب مانيس (صلصة الصويا الحلوة)
1 ملعقة كبيرة (15 جم) زبدة أو سمن - ذائب
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا







طريقة عمل سلطة قادو قادو من المطبخ الاندونيسي بالصور

المقادير والطريقة لعمل سلطة قادو قادو :

خيار مقطع دوائر

بيضتين مسلوقه

جزر مقطع دوائر ومسلوق وبطاطس مسلوقه ومقطعه مكعبات

كرنب مقطع قطع صغيره مسلوق

ثم يوضع فى الطبق الجزر والبطاطس والكرنب توضع شرائح الخيار والبيض على الخضار السابقه

ثم يصب عليها الصوص وطريقته كالتالي :

يحمس بصل وفول سوداني وثوم وفلفل حار اخضر او احمر مع الزيت على النار حتى يتحمر ثم يوضع في الخلاط الكهربائي مع ملح وقليل من صلصة الصويا الحلوه

تخلط المقادير السابقه مع الماء حتى تتجانس تماما مكوناتها وتكون سائله نوعا ما

يصب الصوص على المقادير السابقه في صحن التقديم وتقدم سلطة قادو قادو بالهناء والعافيه







من المطبخ الاندونيسي

لعمل البلابلا (عجة بالخضار) :

١- في وعاء نخلط نص كوب دقيق + حبة بيض + ملح + اجي موتو + هورد او كركم + كزبرة ناشفة + كمون + فلفل اسود + بابريكا + ماء ونخلطه حتى يصبح قوامه غليظا

٢- نقطع الخضرة المتوفرة شرايح رفيعة (بصل - كرومب - جزر وكوسة مبشورة - بصل أخضر)

٣- نخلط الخضرة مع خلطة العجينة ونقليها باستعمال الملعقة في زيت غزير وساخن حبة حبة ونقلبه للجهتين ونرفعه في منديل المطبخ ونقدمه

(عجة بالاندومي):

١- نفس طريقة عجينة الخلطة الاولى بس بدال الملح نحط بهارات الاندومي

٢- نسلق الاندومي نص سلقة ونصفيه ونضيف للعجين

٣- نضيف الخضرة المتوفرة (ذرة - جزر وكوسة مبشورة)

٤- نخلطهم سوا ونقليهم نفس الطريقة الي فوق ونقدمهم بالعافية مع عصرة ليمون او اي صوص متوفر







توفو أو تاهو بالصويا الحلو

من المطبخ الاندونيسي

المقادير

باكيت تاهو مقطع بالشكل اللي تحبيه في الصورة انا قطعت مثلثات

بصل

ثوم

فلفل احمر حار(اختياري)

ورق السالام

لاوس(خولنجان)

ربع عود سيراي

كتشب اسود (صويا صوص الحلو)

ملح -سكر النخيل

الطريقة؛

بعد تقطيع التوفو(التاهو) يقلى في زيت حتى يتغير لونه الى الذهبي فاتح.

يكشن البصل و الفلفل ثم الثوم ويضاف الخولنجان والسيراي والسالام والسكر ويقلب ثم يضاف الكتشب الاسود ثم التوفو والماء. صبي كتشب الى يصبح لون الايدام بالدرجة المناسبة.

يتك ليغلي ويتخن. لاتنسو تذوقوا الملح. ثم يطفى النار ويقدم مع رز ابيض..

ممكن في بعض الاحيان اضيف بودرة حليب جوز الهند







المقادير لعمل اكلة التمبي من المطبخ الاندونيسي
باكيت تمبي
شرائح رفيعة بصل
فصين ثوم مفروم
قطعة بِسُمْك ١ سم خولنجان
ربع عود سيراي
ورقتين سالام
شرائح فلفل أحمر حار (اختياري)
ملعقة ونص كبيرة من سكر النخيل (ممكن سكر ابيض اذا لم يتوفر)
٤ ملاعق كبيرة صويا صوص معتدل او حلو
٣ملاعق كبيرة صلصة طماطم
ملح

الطريقة لعمل اكلة التمبي :
١- التمبي يقطع شرائح رفيعة باليد او قطاعة يدوية لتسهيل العملية يسمى القطاعة ب(الماندولين)
٢-يقلى شرائح التمبي في زيت غزير على نار وسط، حتى يصبح ذهبي اللون
ويرفع ويترك جانبا
٣-يحمر البصل في كمية قليلة من الزيت ويضاف الثوم وشرائح الفلفل وجميع التوابل والسكر
ويضاف الصلصة ويقلب جيدا حتى ينضج.
يضاف الملح والصويا صوص يقلب
ثم يضاف شرائح التمبي، ويقلب جيدا .
اذا رأيت انه يحتاج إضافة صويا صوص اضيفي قليلا.
اقتراح يمكن اضافة شرائح بطاطس مقلي.
اذا رغبتي ان تكون هذه الطبخة مفلفلة قطعي الفلفل شرائح







سلطة التيمبه من المطبخ الاندونيسي

المقادير سلطة التيمبه فصّان مفرومان من الثوم. ملعقة صغيرة ونصف من الأوريغانو المجففة. ملعقة صغيرة من مسحوق البصل. ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون ناعمًا. نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم. ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف. نصف كوب من مرق الخضار. ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا. ملعقة صغيرة من خل التفاح. ملعقة كبيرة من عصير الليمون. عود من البصل الأخضر مفروم ناعمًا. 225 غرام من التيمبه مقطع لشرائح طولية

تحضير التيمبه خلط الثوم مع الأوريغانو ومسحوق البصل والفلفل الأسود ومسحوق الثوم والزعتر المجفف ومرق الخضار وصوص الصويا وخل التفاح وعصير الليمون والبصل الأخضر في وعاء كبير حتى يتجانسوا. إضافة شرائح التيمبه وتقليبها جيدًا حتى تتغطى بالكامل، ثم وضعها في الثلاجة مدة ليلة كاملة حتى تمتزج النكهات







ناسي جورينج من المطبخ الاندونيسي

المكوّنات

3 كاسات رز أبيض مطبوخ

6 حبات طماطم متوسطه

رأس ثوم

بصلتين متوسطه

6 إلى 10 حبات فلفل حروق أحمر

بيض مطجن (تتقطع وتنحط على جنب)

0.5 حزمة كرفس (مفرومه بالسكين)

ملح وفلفل أسود

الخطوات

نضع الطماطم والبصل والثوم والفلفل في خلاط.
نجيب قدر ونحط عليه زيت نكثر الزيت شوي ونخليه يسخن وبعدها نحط الخليط فوق الزيت ونخليه اللين مايتسبك الخلطه.
بعد ماتتسبك نحط الملح والفلفل الأسود والكرفس ويتقلب شوي ونحط الرز فوق الخلطه ويتقلب.
نسكب الرز في صحن التقديم ونحط عليه البيض اللي عملناه في البدايه مع بصل محمس وخيار للتزيين..
وممكن نعمل دجاج مقلي معاه.وبالعافيه







طريقة اشار الفلفل الحار من المطبخ الاندونيسي

المقادير لعمل اشار الفلفل الحار :
صحن فلفل جاوي احمر
صحن فلفل جاوي احمر
خمسة عشر حبة فلفل اخضر عادي
بصله صغيره
راسين ثوم
ملعقه صغيره كاري
نص ملعقه صغيره ملح ليمون بودر
ملعقه صغيره سكر
ملعقة خردل حبوب
نص كاسة زيت زيتون
ثلاث ملاعق مخلل الامبا
ثلاث ملاعق خل ابيض
ثلاث ملاعق خل اسود
مكعبين ماجي
كاسة ماء
الطريقه لعمل اشار الفلفل الحار :
نضع في قدر على النار الزيت والبصل والثوم بعد ان يطحن ونضع الفلفل الاخضر العادي مطحون في خلاط البصل
ونضبف الماجي والملح الليمون والفللل الاحمر والاخضر الجاوي مع التقليب المستمر والكاري والملح يقلب ثم نضيف الماء والانبا بعد ان تطحن يترك يطبخ ثم نضيف الخل النوعين يقلب يطبخ قليل ثم يوضع في علب معقمه ويحفظ في الثلاجه







من المطبخ الاندونيسي

مخلل Achar المخلل الجاوي وهذا المخلل هو المخلل الحار وليس البارد

المقادير لعمل مخلل الاجار :

حبتين جزر
حبتين خيار
حبة بصل
فلفل احمر حار
ثوم
ورقتين سالام
كمية من الخل تقريبا ربع كوب اواقل اكثر حسب الرغبة
رشة سكر ملح

الطريقة لعمل مخلل الاجار :

يقطع الخيار والجزر شرائح كما في الصورة

يكشن البصل والثوم وشرائح الفلفل ورق السالام حتى ينضج، يضاف الخل والسكر والملح
ثم يضاف شرائح الخيار والجرز ويقلب
يغطي القدر ويترك قليلا ع النار ٥ دقائق تقريبا، إلى أن يطرى قليلا ومن ثم يطفى النار ويقدم

سنبل البيض بالطماطم من المطبخ الاندونيسي

االمقادير:

5بيضات مسلوقة

3بصلات مبشورة

نص ملعقة كبيرة ثوم مدقوق

نص ملعقة كبيرة من البهارات المطحونة المذكورة سابقا

2طماطم كبيرة معصورة

نص كاس ماء

ربع ملعقة الشاي ملح ليمون

ملعقة شاي سكر

ربع كاس زيت

ملعقة كبيرة زيت جوز هند

ملعقة شاي فلفل احمر حار

نص ملعقة كبيرة ملح صيني

نص ملعقة شاي ملح



الطريقه:

1/ نقدح الزيت ونضع البصل والثوم حتى يصبح ذهبي اللون

2/ نضع عليه البهارات والطماطم والماء والملح وملح الليمون والفلفل والسكر والملح الصيني ويقلب ويترك على نار هادية

3/ يقلي البيض في الزيت يشوح ثم يوضع فوق الخليط ويترك على نار هادية حتى يبقى على سمنه

4/ عند التقديم نقسم البيضة بالنص وتوضع في الصحن المعد ونكب عليها من المرق وتقدم







سمبل الباذنجان المقلي جاوي من المطبخ الاندونيسي
لمقادير :
4حبات باذنجان مقطع عريض وبشكل طولي مقلي
حبة بصل
3حبات ثوم
حبة طماطم
حبة فلفل احمر حار
قليل زنجبيل مبشور
قطعة لاوس (خولنجان) شريحه صغيره
ملعقة صغيره صلصه
نص مكعب ماجي

الطريقـــــــــة :
1/ نقلي الباذنجان او ندهن صينية بزيت ثم نرص الباذنجان
حتى يحمر ثم نقلبه على الجهة الثانية ليتحمر (اللي مو حابين قلي)
2/ نقطع البصل الى قسمين قسم يحمس في المقلاه مقطع طبعا صغير
والقسم الثاني نضعه في الخلاط مع التالي
(ثوم-الطماطم-فلفل احمر-قليل زنجبيل)
3/ نحمس البصل حتى يحمر ثم نضع اللاوس المدقوق
4/ ثم نضيف عليه اللي في الخلاط ويحمس قليلا ثم نضيف الصلصه
ويترك على نار هادئة حتى يتسبك
5/ ثم نضيف الماجي والملح والباذنجان ونتركه قليلا حتى يتسبك ثم نطفي عليه
يقـــــــدم مع الارز الابيض والسمبل الحار





طريقة عمل المكرونه النودلز من المطبخ الاندونيسي
المقادير :
دجاج فيليه مقطع لقطع صغيره
بيض مقليه
بصل جوانح
ثوم مفروم
ملفوف ابيض مقطع لشرائح طوليه
خس مقطع شرائح
جزر مبشور
نودلز
فنجان صوص صويا
كشنة بصل
كزبرة مفرومه للزينه

الطريقة :
نحمس الدجاج مع شوي زيت وثوم والبصل ويتبل بملح وبهار لحد مايستوي
نضع الملفوف والجزر والخس فوق الدجاج
نضيف النودلز المسلوق والبيضه ونخلط كل شي مع بعض
آخر خطوه نحط الصويا صوص ونقفل النار
توضع في صحن التقديم ويزين بكشنة البصل والكزبره المفرومه ويقدم وبالعافيه



طريقة عمل الاندومي من المطبخ الاندونيسي
اندومي لكن طعم خيال الصراحه اتعلمتها من شغالتي الاندونيسية كانت دائما تسويها بداية استغربت حنا متعودين نطبخها بمويه ونحط البهارات وبس لكن يوم ذقتها صرت احيانا اسويها كطبق رئيسي لنا
بسم الله المقادير والطريقة لعمل الاندومي :
اول شئ ننقع الأندومي بمويه حاره لمدة من 3 - 5 دقايق ومن ثم نصفيها
نقطع بصل جوانح ونحمسه بشوي زيت حتى يشقر
نضيف له الخضار عباره عن
فلفل رومي مقطع اصابع
اشوي ملفوف
جزر مبشور
كوسه مبشوره
صوص صويا
صدر دجاج مسلوق ومنتف <<< شغالتي كانت تحط لها اللي يبقى من الغداء
ممكن نستبدل الدجاج ب نقانق مقطع حلقات او روبيان انتي وذوقك
ونقلب حتى تذبل الخضار تماما
وممكن تضيفين طماط مقطع لقطع صغيره مره <<< اختيااااري لكن بعد نضج الخضار علشان مايذوب مرره
ونضيف لها اشوي بقدونس ونحطها على الأندومي
ونقلب ومن ثم نحط بهارات الأندومي والصويا
واذا الطبق يحتاج اشوية ملح ممكن نضيف لها رشه
ونقلبها لمدة دقيقتين حتى بس تتشرب الطعم





سوتو أيَام حساء الشعيرية باللحم الإندونيسي

المقادير:

نصف كيلوا لحم مسحب.

1 عود عشبة ليمون.

علبة حليب جوز الهند.

4 كوب ماء.

2 ملعقة صغيرة من الكزبرة الحب.

2 ملعقة صغيرة من الكمون الحب.

2 حبات من البصل .

6 فص ثوم.

قطعة خولنجان .

قطعة زنجبيل -

قطعة كركم .

2حبة الليمون .

6 حبات ورق ليمون.

4 حبات ورق سلام.

1 ملعقة كبيرة من الزيت .

ربع كيلوا ورقة ملفوف .

2 كوب من الفاصوليا الخضراء .

2 باكتب نودلز أرز فيرميسلي

2 بيضات.

4 عرق كزبرة خضراء للتّزيين.

طريقة التحضير:

نظف اللحم ونقطعه إلى مكعبات صغيرة.

نملأ وعاء بالماء وننقع فيه النودلز. نغسل عشبة الليمون ونقطع كل قطعه إلى 3 شرائح.

نقشر البصل والثوم و الخولنجان والكركم والزنجبيل ونقطعه.

نغسل الكزبرة نفرمها ناعمًا.

نملأ وعاءً بالماء ونضعه على نار إلى أن يغلي الماء ثم نضع البيض ونسلقة مدة 10 دقائق ثم نغسله ونقشره ونقطعه نصفين.

نغسل أوراق الملفوف ونقطعها إلى شرائح رفيعة

نغسل البراعم جيدًا.

نغسل الليمون ونعصر مقدار 2 ملعقة كبيرة منه نضع الكمون، وبذور الكزبرة، والبصل، والثوم، والخولنجان، والزنجبيل، والكركم وعصير الليمون في محضرة الطعام ونخلط جيدًا.

نضع ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم نضيف معجون البهارات مع ورق الليمون و ورق السلام ونقلب إلى أن يصبح اللون ذهبيًا.

نصب حليب جوز الهند فوق المقلاة ونضيف شرائح عشبة الليمون فى الماء. عندما يبدأ المزيج بالغليان، نخفف الحرارة ونضيف قطع اللحم ونتركه ليطهى على نار هادئة مدة نصف ساعة

نملأ قدرًا كبيرةً بالماء ونتركه ليغلي ثم نضع فيه الفاصوليا الخضراء والملفوف، والنودلز، ونرفعها بعد 4 دقائق ثم ننقلها إلى طبق التقديم ونصب فوقها حساء اللحم ثم نزين بالكزبرة الخضراء ونقدم الطبق





سوتو أيَام حساء الشعيرية بالسمك الإندونيسي

المقادير:

نصف كيلوا سمك مسحب.

1 عود عشبة ليمون .

4 كوب ماء.

2 ملعقة صغيرة من الكزبرة الحب.

2 ملعقة صغيرة من الكمون الحب.

2 حبات من البصل .

6 فص ثوم.

قطعة خولنجان .

قطعة زنجبيل -

قطعة كركم .

2حبة الليمون .

6 حبات ورق ليمون.

4 حبات ورق سلام.

1 ملعقة كبيرة من صوص السمك .

1 ملعقة كبيرة من صوص المحار .

1 ملعقة كبيرة من الزيت .

ربع كيلوا ورقة ملفوف .

2 كوب من الفاصوليا الخضراء .

2 باكيت نودلز أرز فيرميسلي

4 عرق كزبرة خضراء للتّزيين.



طريقة التحضير:

ننظف السمك ونقطعه إلى مكعبات صغيرة.

نملأ وعاء بالماء وننقع فيه النودلز. نغسل عشبة الليمون ونقطع كل قطعه إلى 3 شرائح.

نقشر البصل والثوم و الخولنجان والكركم والزنجبيل ونقطعه.

نغسل الكزبرة نفرمها ناعمًا.

نغسل أوراق الملفوف ونقطعها إلى شرائح رفيعة

نغسل الفاصوليا الخضراء جيدًا.

نغسل الليمون ونعصر مقدار 2 ملعقة كبيرة منه نضع الكمون، وبذور الكزبرة، والبصل، والثوم، والخولنجان، والزنجبيل، والكركم وعصير الليمون في محضرة الطعام ونخلط جيدًا.

نضع ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم نضيف معجون البهارات مع ورق الليمون و ورق السلام ونقلب إلى أن يصبح اللون ذهبيًا.

نصب الماء فوق المقلاة ونضيف شرائح عشبة الليمون فى الماء. عندما يبدأ المزيج بالغليان، نخفف الحرارة ونضيف قطع السمك وصوص السمك والمحار ونتركه ليطهى على نار هادئة مدة نصف ساعة

نملأ قدرًا كبيرةً بالماء ونتركه ليغلي ثم نضع فيه الفاصوليا الخضراء والملفوف، والنودلز، ونرفعها بعد 4 دقائق ثم ننقلها إلى طبق التقديم ونصب فوقها حساء السمك ثم نزين بالكزبرة الخضراء ونقدم الطبق



سوتو أيام حساء الشعيرية بالدجاج الإندونيسي

المقادير:

ربع كيلوا صدر دجاج مسحب.

1 عود عشبة ليمون.

علبة حليب جوز الهند.

4 كوب ماء.

2 ملعقة صغيرة من الكزبرة الحب.

2 ملعقة صغيرة من الكمون الحب.

2 حبات من البصل .

6 فص ثوم.

قطعة خولنجان .

قطعة زنجبيل -

قطعة كركم .

2حبة الليمون .

6 حبات ورق ليمون.

4 حبات ورق سلام.

1 ملعقة كبيرة من الزيت .

ربع كيلوا ورقة ملفوف .

2 كوب من الفاصوليا الخضراء .

2 باكتب نودلز أرز فيرميسلي

2 بيضات.

4 عرق كزبرة خضراء للتزيين.



طريقة التحضير:

نظف الدجاج ونقطعه إلى مكعبات صغيرة.

نملأ وعاء بالماء ونقع فيه النودلز. نغسل عشبة الليمون ونقطع كل قطعه إلى 3 شرائح.

نقشر البصل والثوم و الخولنجان والكركم والزنجبيل ونقطعه.

نغسل الكزبرة نفرمها ناعمًا.

نملأ وعاءً بالماء ونضعه على نار إلى أن يغلي الماء ثم نضع البيض ونسلقة مدة 10 دقائق ثم نغسله ونقشره ونقطعه نصفين.

نغسل أوراق الملفوف ونقطعها إلى شرائح رفيعة

نغسل البراعم جيدًا.

نغسل الليمون ونعصر مقدار 2 ملعقة كبيرة منه

نضع الكمون، وبذور الكزبرة، والبصل، والثوم، والخولنجان، والزنجبيل، والكركم وعصير الليمون في محضرة الطعام ونخلط جيدًا.

نضع ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم نضيف معجون البهارات مع ورق الليمون و ورق السلام ونقلب إلى أن يصبح اللون ذهبيًا.

نصب حليب جوز الهند فوق المقلاة ونضيف شرائح عشبة الليمون فى الماء. عندما يبدأ المزيج بالغليان، نخفف الحرارة ونضيف قطع الدجاج ونتركه ليطهى على نار هادئة مدة نصف ساعة

نملأ قدرًا كبيرةً بالماء ونتركه ليغلي ثم نضع فيه الفاصوليا الخضراء والملفوف، والنودلز، ونرفعها بعد 4 دقائق ثم ننقلها إلى طبق التقديم ونصب فوقها حساء الدجاج ثم نزين بالكزبرة الخضراء ونقدم الطبق



سمبل (سلطة حارة بالفلفل الاحمر)

المقادير: ، من المطبخ الاندونيسي
نص حبة بصل
2فص ثوم
5عروق فلفل احمر حار(إذا لم يوجد نستعمل فلفل رومي احمر مع فلفل حار اخضر)
ملعقة صغيرة صلصة
قليل سكر
ملح
4ملاعق كبيرة زيت

الطريقه:
1/ نفرم بالمفرمة الصغيرة حق الفلفل نفرم السابق خشن ثم نضعه على النار مع قليل ماء ويترك قليلا تقريبا 5دقائق
2/ ثم نضيف الصلصة والسكر والملح ويقلب ونضيف الزيت ويترك على النار حتى يتشرب الصلصة ونتركه حتى ينشف قليلا من ماءه مع الملاحظة وإلا احترق
3/ يوضع عندما يبرد في قارورة في الثلاجة لحين الاستعمال

سمبل(سلطة فلفل بالطماطم)

المقادير: ، من المطبخ الاندونيسي
8حبات فلفل اخضر حار
3حبات طماطم
2حبة بصل
2فص ثوم
ملعقة شاي سكر
كاس ماء
ملعقة كبيرة صلصة
ملعقة شاي من البهارات المطحونة التي ذكرتها في الأول
4ملاعق كبيرة زيت
ملح

الطريقه:
1/ نخلط في الخلاط الكاس الطماطم والفلفل والبصل والثوم مع قليل ماء
2/ يوضع في قدر على النار ثم يترك قليلا ثم نضيف الصلصة والملح والسكر والزيت والبهارات المطحونة ويترك على نار هادية حتى ينشف تقريبا من الماء





من المطبخ الاندونيسي

الشطة الاندونيسيه الحاره
مقادير وطريقة عمل السمبل او الشطه الحاره :



نسلق ٤ حبات طماطم لمده ٥ دقائق وترفع عن النار وتترك لتبرد
في هذه الاثناء تفرم بصلتين مع ٤ فصوص ثوم و١٠ حبات فلفل حار اوحسب الرغبه ثم توضع في القدر ويوضع عليها الزيت وتحمس عالنار ونضع مكعب ماجي ثم تقشر الطماطم وتطحن ثم توضع على البصل والفلفل وتوضع ملعقتين صلصه طماطم وملعقه آندفود الصلصه الحاره ورشه كمون وفلفل اسود وملح وتترك لتتسبك على نار هادئه ثم تترك لتبرد وتعبئ في برطمان زجاج وتحفظ في الثلاجه





سمبل جاوي

المقادير:
ربع كيلو فلفل اخضر حار
نص ملعقة صغيرة كمون مطحون
ملح
عصير ليمونة
ربع كاس زيت
نص ملعقة شاي من(كركم-شمر-حبة بركة-خردل -كزبرة ناشفة)غير مطحونة



الطريقه:
1/ نحمص البهارات السابقة الغير مطحونة ثم تطحن
2/ نقطع الفلفل ويوضع في مصفاة
3/ نقدح الزيت ونضع عليه الفلفل ونص كمية البهارات حتى يبيض لونه
4/ نضع عليه عصير الليمون والملح وباقي البهارات مع التقليب المستمر حتى يبقى على زيته
5/ يوضع في قارورة في الثلاجة لحين الاستعمال











